

Insalata di crostacei e sedanorapa di ARL

Ispirato dal sempre divertentissimo racconto della nostra Vate, ecco una ricetta facile facile:

Polpa di granchio, anche in scatola.....ma non Surimi, per favore

Sedano rapa a Julienne

Mescolare insieme e condire con salsa rosa, poca uvetta macerata in limone e acqua, pinoli tostati in padella, peperoncino fresco a piacere o pepe bianco, foglioline di menta

Fettine di pera o mela "parappapero"

Ideale servirla in un guscio di granseola.....si puo' fare anche con gamberio aragosta o chissa'

Non so se afrodisiaca

beviamoci su del Sidro secco